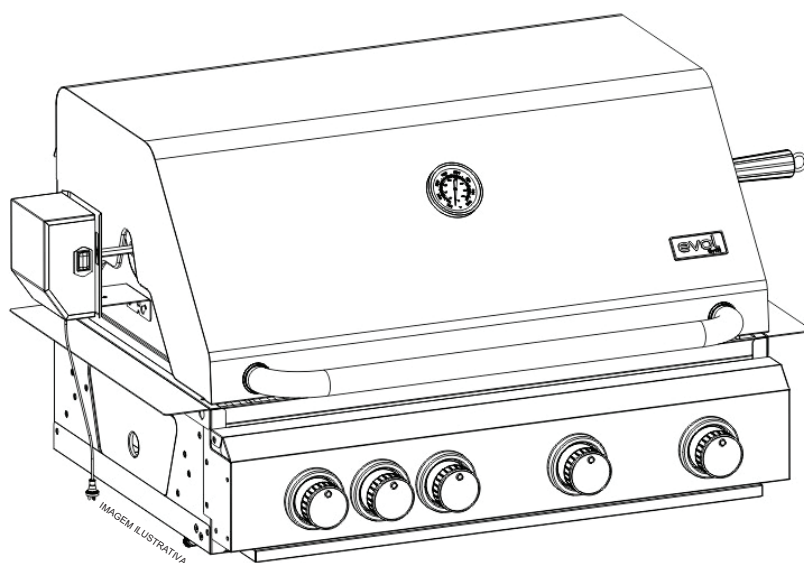
Churrasqueira de Embutir a Gás

Modelo: CBD-401 (B)

Modelo Florence

Fabricado na China

· Caso precise de reposição, por favor contactar nossa área de serviço ao consumidor ou sua revendedora local.

· O uso de partes não autorizadas pode causar problemas de segurança.

· Somente para uso externo.

· Ler o manual cuidadosamente antes de montar e operar a churrasqueira.

· Partes acessíveis podem estar super aquecidas. Manter crianças pequenas a uma distancia segura.

· Por favor guardar o manual para futuras recomendações.

· Por favor remover qualquer proteção de transporte antes de montar e operar.

· Esse aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis.

· Por favor utilizar luvas de proteção quando mexer, especialmente, com partes quentes da churrasqueira.

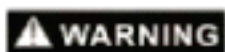
· Por favor ler as instruções de cuidado e garantia antes do uso.

IMPORTANTE:

Ler as próximas informações cuidadosamente para a certeza de uma instalação e de uma montagem correta. As instruções seguidas de modo inadequado podem resultar em sérios danos.

Se voce tiver alguma duvida em relação a montagem ou a operação, consultar seu revendedor ou a companhia de gás.

Nunca guardar botijão de gás extras nas prateleiras debaixo da churrasqueira ou dentro de seu compartimento.

Qualquer botijão de gás não ligado a churrasqueira deve ser guardado em local com ventilação continua para em caso de vazamento não ocorra explosão.

· Essa churrasqueira não é feita para uso em trailer ou ambientes marítimos.

· Não usar essa churrasqueira próximo de produtos inflamáveis.

DICAS PARA UM CHURRASCO SEGURO:

Antes de usar glp e gás natural

· Comprar somente churrasqueiras aprovadas – checar rótulo.

· Siga as instruções do fabricante na montagem da churrasqueira.
Se houver dificuldade na montagem, contactar uma pessoa com serviço qualificado.
Muitas lojas que vendem as churrasqueiras oferecem serviço de montagem gratuita.
Pergunte.

· Guarde o manual de instruções em um lugar seguro para futuras consulta.

· Se a churrasqueira nao for usada por um longo tempo checar se os queimadores e os tubos conectados aos queimadores não estão enferrujados e com defeito (laranja não significa ferrugem, estamos falando da falta de pedaços de metais).
Se tudo parecer perfeitas condições, ligue a churrasqueira e certifique-se que todas as chamas estão niveladas. Se elas nao estiverem niveladas troque o queimador.

· Periodicamente, certifique-se que todas as conexões não possuem vazamento.
Usando detergente líquido misturado com água, espalhe a solução sobre os tubos.
Inclusive no botijão de gás. Se bolhas aparecerem significa que tem vazamentos.
NUNCA ligue a churrasqueira para testar se houver vazamentos. Depois de reparar ou trocar as peças certifique-se de que não há mais vazamentos. caso de vazamento não ocorra explosão.

ACENDENDO A CHURRASQUEIRA

· Abrir a tampa ANTES de acender a churrasqueira para não haver acumulo de gás e depois abrir a válvula do botijão de gás.

· Se o queimador não ligar, desligue as válvulas, espere cinco minutos antes de tentar novamente.

MANTER ACENDEDORES E FÓSFOROS LONGE DO ALCANCE DE CRIANÇAS!

USANDO A CHURRASQUEIRA

· Nunca deixe uma churrasqueira acesa sem vigilancia.

· Nunca mover uma churrasqueira acesa.

· Usar utensílios de cabo longo e luvas de forno de resistência ao fogo.

· Vestir roupas de mangas curtas ou roupas justas, já que roupas mais soltas e de mangas compridas podem pegar fogo.
Nunca fazer churrasco de gravata.

· A churrasqueira precisa estar em um superfície sólida longe de arbustos, circulação de pessoas. Lembre-se, a churrasqueira fica quente mesmo após ser desligada e pode queimar, caso alguém esbarre nela.
Fique por perto da churrasqueira até que esfrie.

· A área ao entorno da churrasqueira precisa estar livre de coisas que possam obstruir a corrente de ar para um melhor ventilação.

· Nunca usar a churrasqueira em ambientes totalmente fechados sem circulação de ar constante.

· Abrir o gás somente um quarto da metade – o necessário para operar a churrasqueira. Isso faz com que fique mais fácil desligar caso algum problema ocorra.
Isso não é valido quando usar um clipe no regulador.

· Quando terminar o churrasco desligar primeiro a válvula do botijão de gás ou registro do gás natural.

· Depois da churrasqueira ter esfriado cobrir para proteger.

· Manter um extintor de incendio por perto. Nunca usar água para apagar uma churrasqueira engordurada a chama somente se espalhará. Se o fogo for do botijão de gás, retirar-se da área imediatamente (uma distância de pelo menos 200 metros do botijão) e ligar para os bombeiros.

· Em caso de fogo na gordura, deixar a tampa da churrasqueira aberta e desligar os acendedores, se possível. Se não for possível, desligue a válvula do botijão de gás ou registro do gás natural.

TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DOS BOTIJÕES DE GÁS

·Armazenar os botijões de gás de pé em um local bem ventilado fora de casa ou bem ventilado em uma sombra. Um vazamento pode causar um incêndio. Nunca armazenar um botijão de gás dentro de casa. Explosões podem facilmente ocorrer com uma faísca elétrica, um interruptor ou uma lâmpada.

· Nunca fume perto do botijão de gás.

· Certifique-se de que o botijão está fora do alcance de crianças.

· Não reabasteça um botijão que possua vazamentos, esteja corroído ou esteja danificado. Peça a sua distribuidora de gás para inspecionar o botijão com sinais de teorização antes de –reabastecer.

· Substituir o botijão a cada 5 anos.

· Quando transportar o botijão de gás, certifique-se que está de pé.
·Tenha o botijão sempre abastecido por profissionais.

PREPARAR O CHURRASCO COM SEGURANÇA

· Usar água quente e sabão para limpar todas as superfícies e utensílios antes de preparar carnes ou produtos avícolas.
Enxaguar bem após a lavagem.

· Para evitar que os alimentos grudem na grela, escovar a churrasqueira levemente com óleo ou espirrar com um produto anti aderente.

· Se o tempo estiver frio ou úmido ou se estiver ventando, talvez leve mais tempo para preparar o churrasco.

· Para reduzir o tempo de preparação das carnes e dos produtos avícolas mariná-los primeiro. Marinar também amacia as carnes.

· A churrasqueira deve ser pré-aquecida antes de usar-lá.

· Virar com pegador ou uma espátula em vez de esfaquear com um garfo.

· Líquidos que escorrem das carnes ou de produtos avícolas na grelha, podem ser removidos facilmente.

· Bom apetite!

CUIDADOS E LIMPEZA DO AÇO INOXIDÁVEL

Aços inoxidáveis da churrasqueira são feitos de aço inox 304 e 430. Para preservar a aparência e a resistência de corrosão é necessário a limpeza do aço. Embora aço inoxidável não enferruje como aço normal, nele pode aparecer manchas de “corrosão” que parece com ferrugem e deprecia a imagem da churrasqueira. Ao contrário do aço, a corrosão do aço inox está principalmente confinada à superfície e, na maioria dos casos pode ser removida por limpeza, retornando à superfície quase como nova.

A forma mais comum de corrosão que afeta o aço inoxidável é a coloração marrom. Ela aparece com manchas marrons na superfícies, por isso da confusão com a ferrugem. Isso é mais comum em áreas litorâneas, mas dependendo do ambiente pode ocorrer também. Se as marcas de coloração marrom não forem limpas da superfície elas podem penetrar para dentro do material e dificultar a remoção.
Se a churrasqueira for colocada próxima a piscina uma limpeza cuidadosa é necessária. Materiais de piscina contem cloro que pode afetar o aço inoxidável. Isso tambem se aplica a piscinas de água salgada com o cloreto de sódio. O uso de água sanitária contendo cloro não deve ser usado na limpeza do aço inoxidável. Se os resíduos não forem retirados totalmente eles podem abrir fendas e corroer o material. Essas fendas corroem por dentro, dificultando a limpeza mais tarde. Uma bela polida é necessária.

ROTINA DE CUIDADOS

Depois de cada uso da churrasqueira limpar-lá com um pano úmido (NÃO USAR PANOS DE LIMPEZA CONTENDO CLORETO).
Finalmente limpar com um paninho. Certifique-se de limpar partículas de comida e resíduos, alguns óleos podem ser ácidos e como resultado atacar o metal da churrasqueira. Também, cozinhar resíduos que não são removidos após cada vez que forem assados pode dificultar em sua remoção mais tarde. Existem inúmeros panos de limpeza feitos especialmente para limpeza da churrasqueira.
NÃO USAR LÃ DE AÇO ou PALHA DE AÇO.
Se a lavagem for necessária para remover as manchas mais difícies usar uma esponja de nylon (não abrasiva).

NÃO USAR PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS, usar anti-desengordurante em creme. Mesmo se a churrasqueira não for usada regularmente ainda é advertido limpar regularmente e manter-lá coberta, usando uma capa própria. Sujeira e pó contém partículas corrosivas que podem atacar a superfície da churrasqueira. Superfícies de aço inoxidável contém a melhor resistencia contra corrosão quando matida limpa.
Mesmo se a churrasqueira for mantida debaixo de uma capa protetora, certifique-se regularmente debaixo da capa para não haver riscos de corrosão, devido a umidade do ambiente.

MANCHAS DE DÍFICIL REMOÇÃO E PONTOS DE CORROSÃO

Manchas mais difíceis de remover, coloração marrom pode ocorrer a partir de limpeza insuficiente, uso excessivo de certas substancia abrasivas, condições ambientais severas. Existem paninhos de limpezas feitos especialmente para esses casos. Ler as instruções, cuidadosamente, antes de usar.

· Sempre esfregar ou limpar na direção da grelha original ou nas linhas polidas originalmente.

evol
Grill

evol
Grill
1
9
7
9
7
9
9
2
6
10
10

3

4

evol
Grill
5
2
6
3

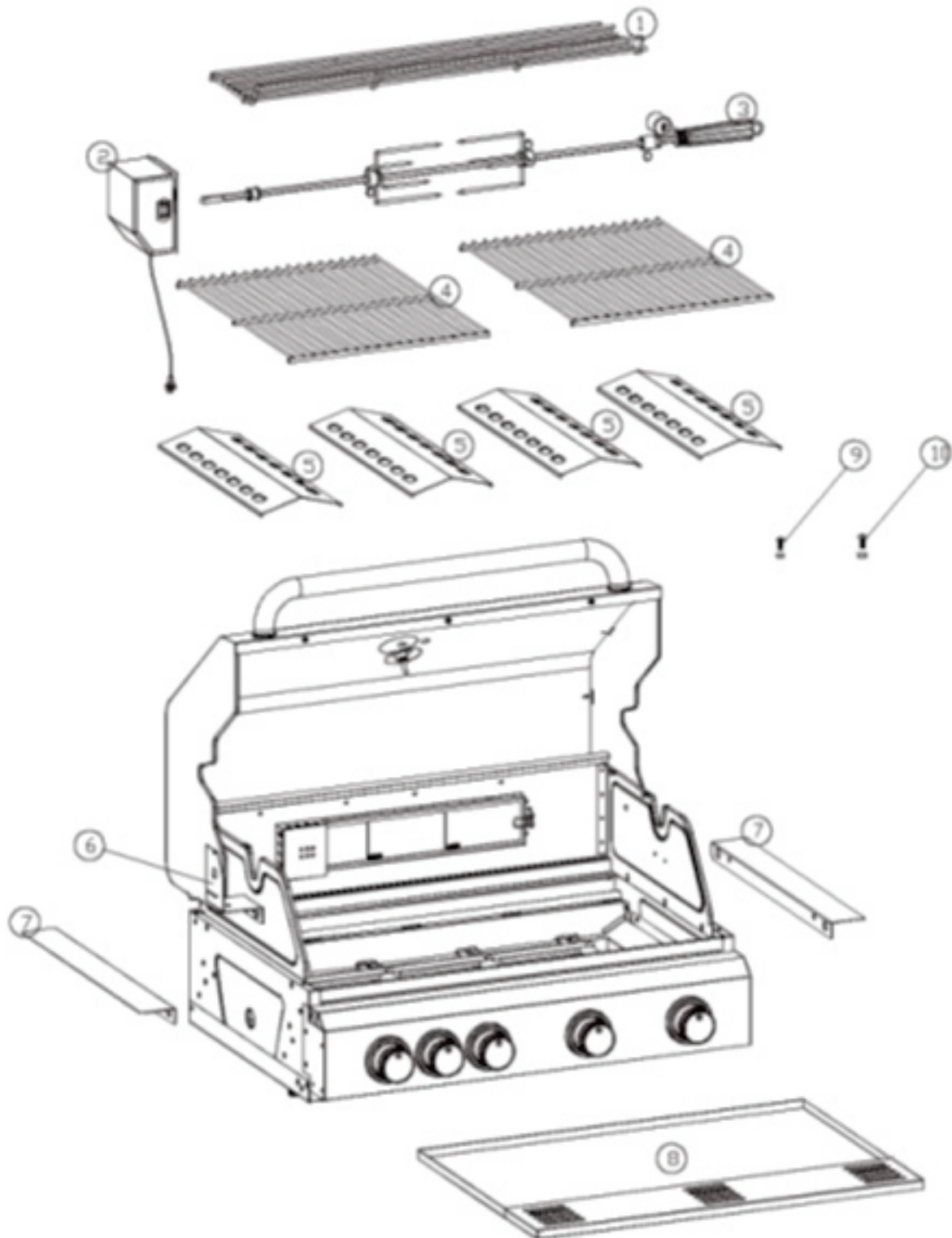
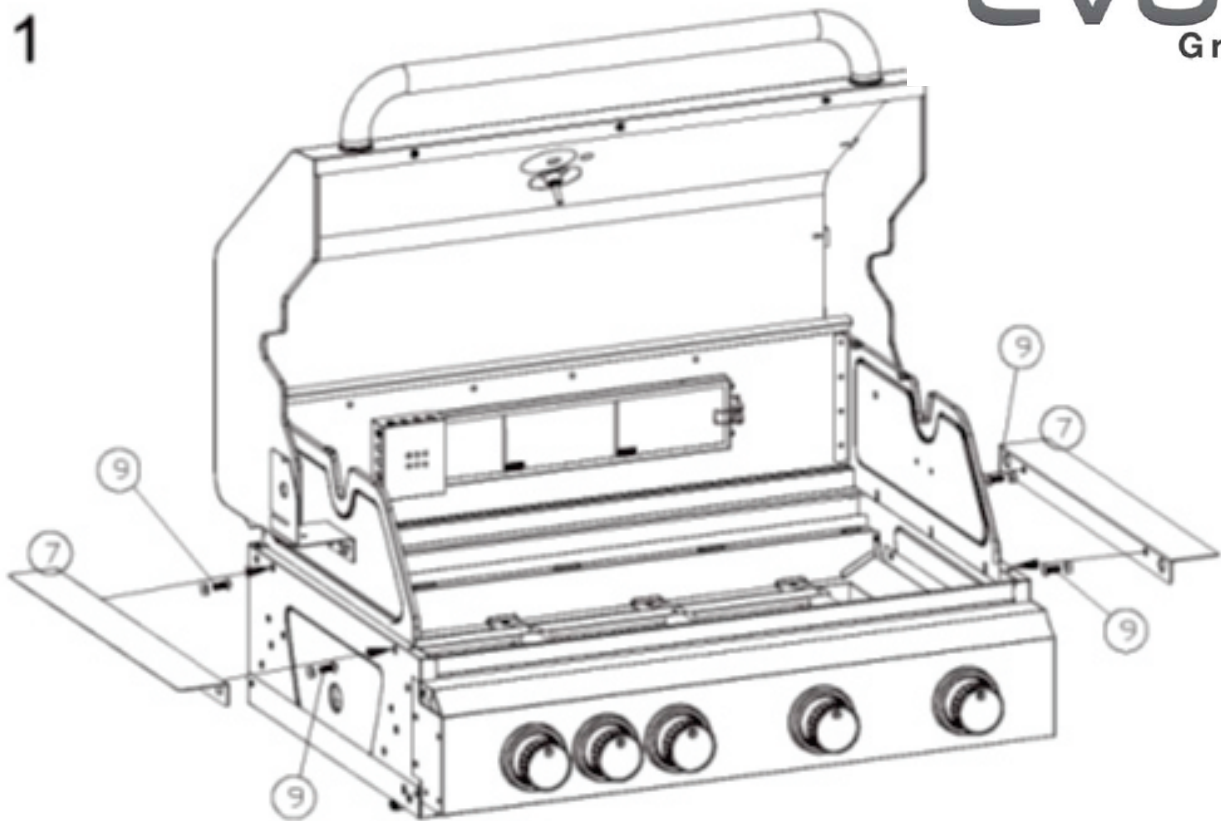
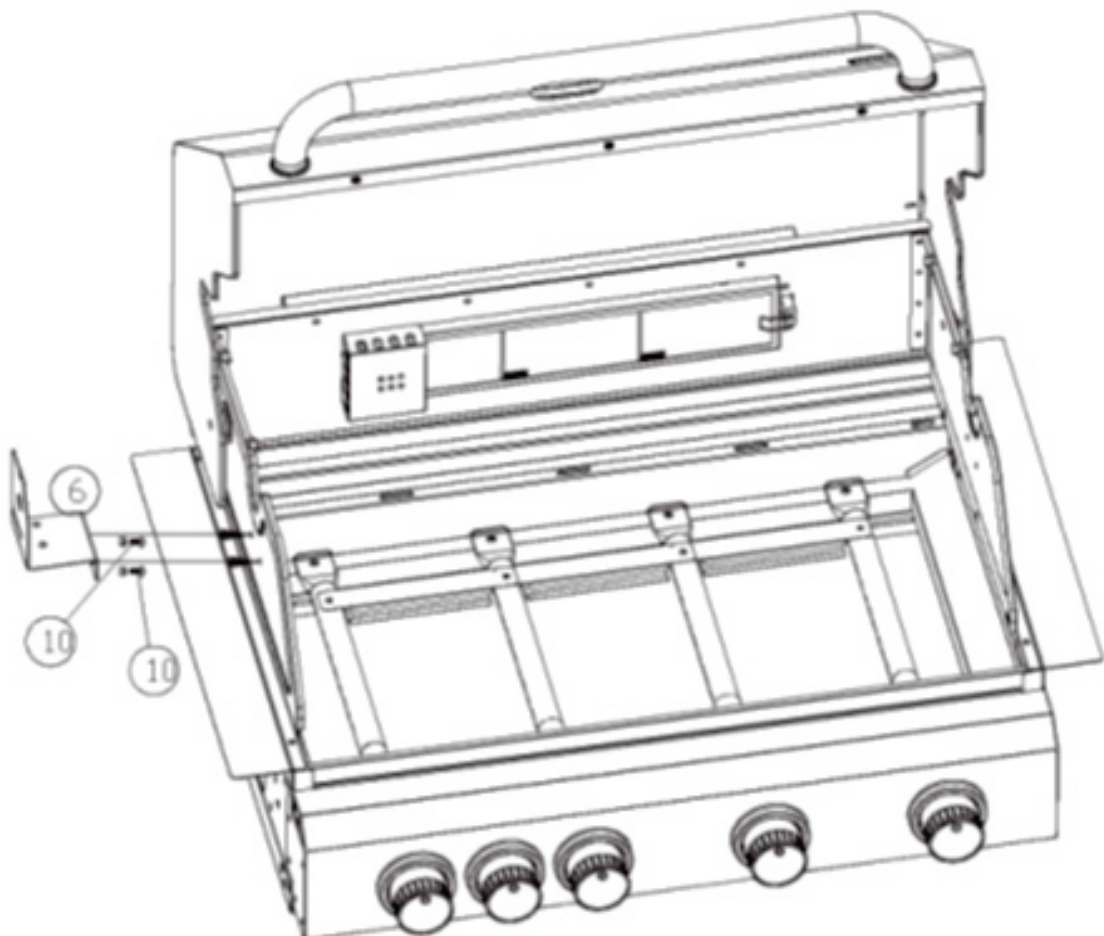
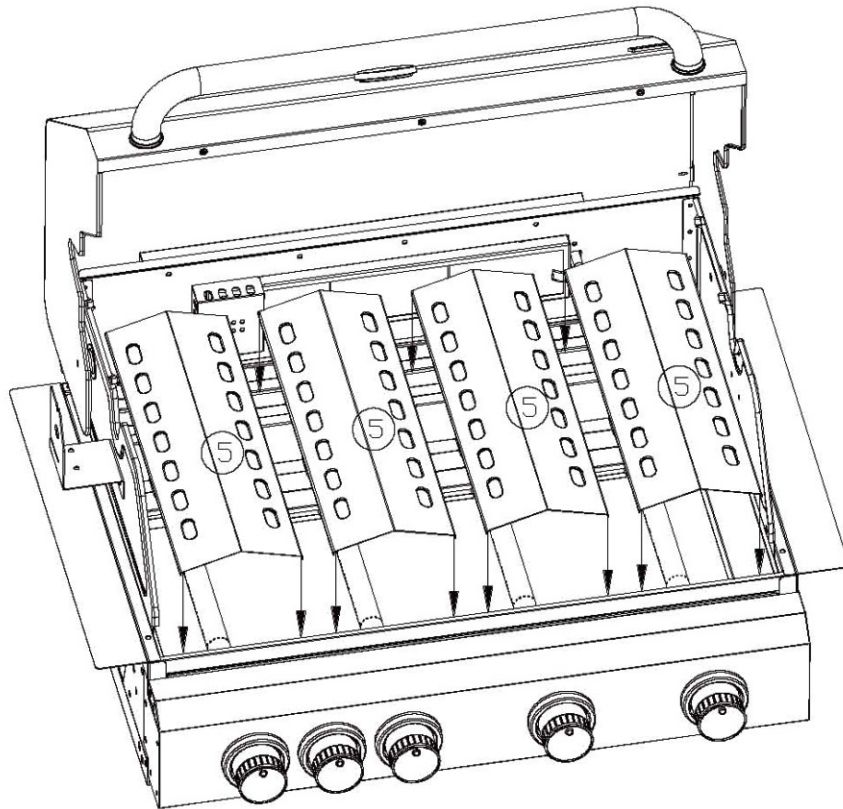
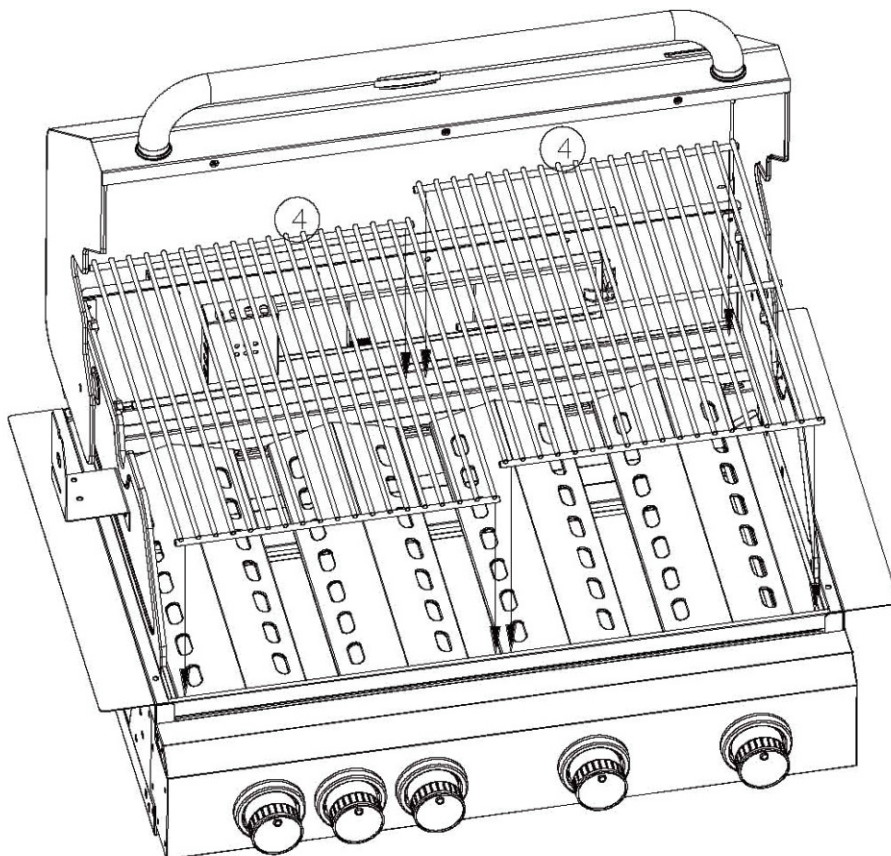
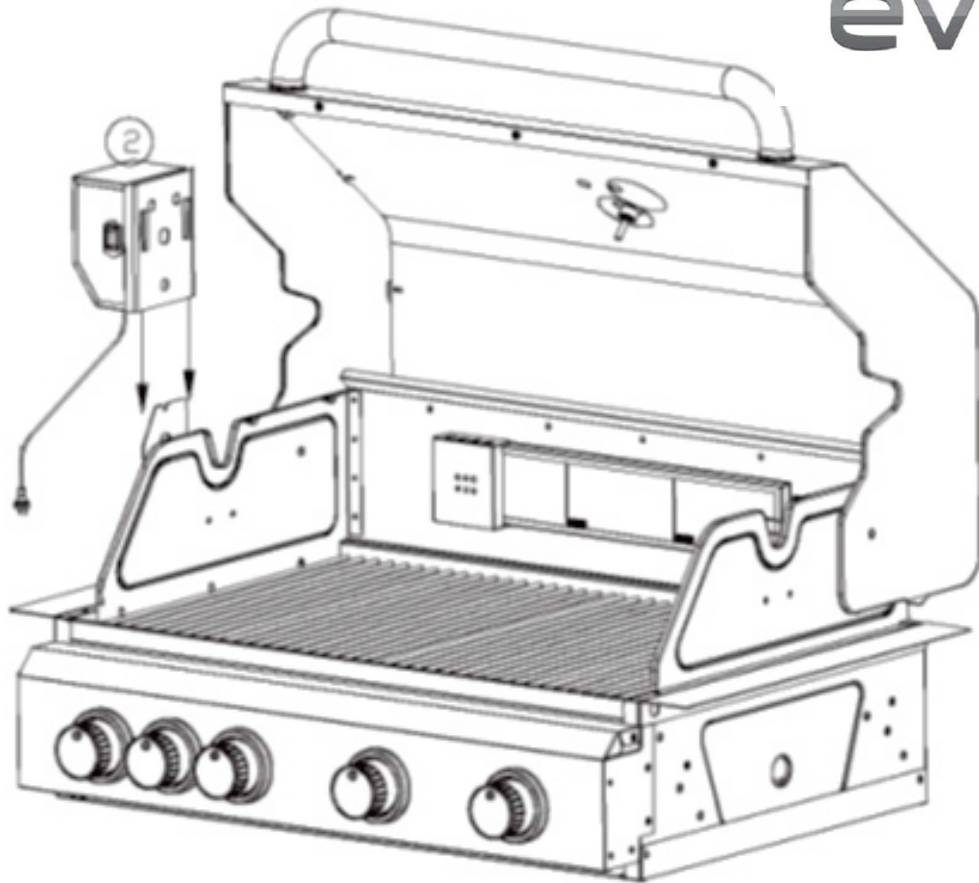
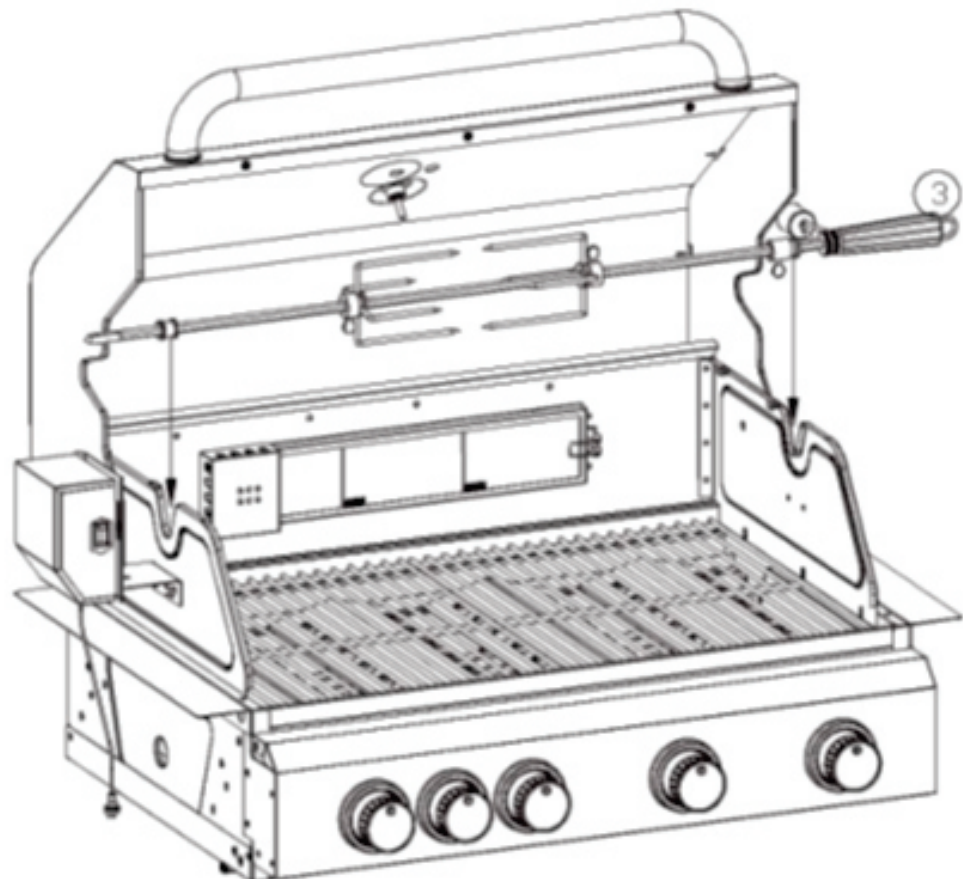
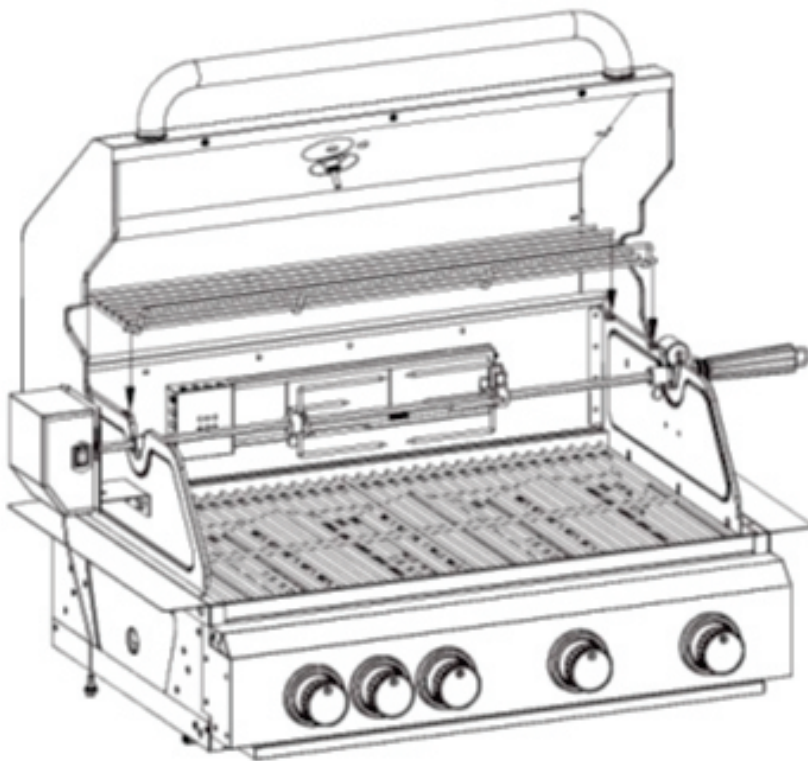
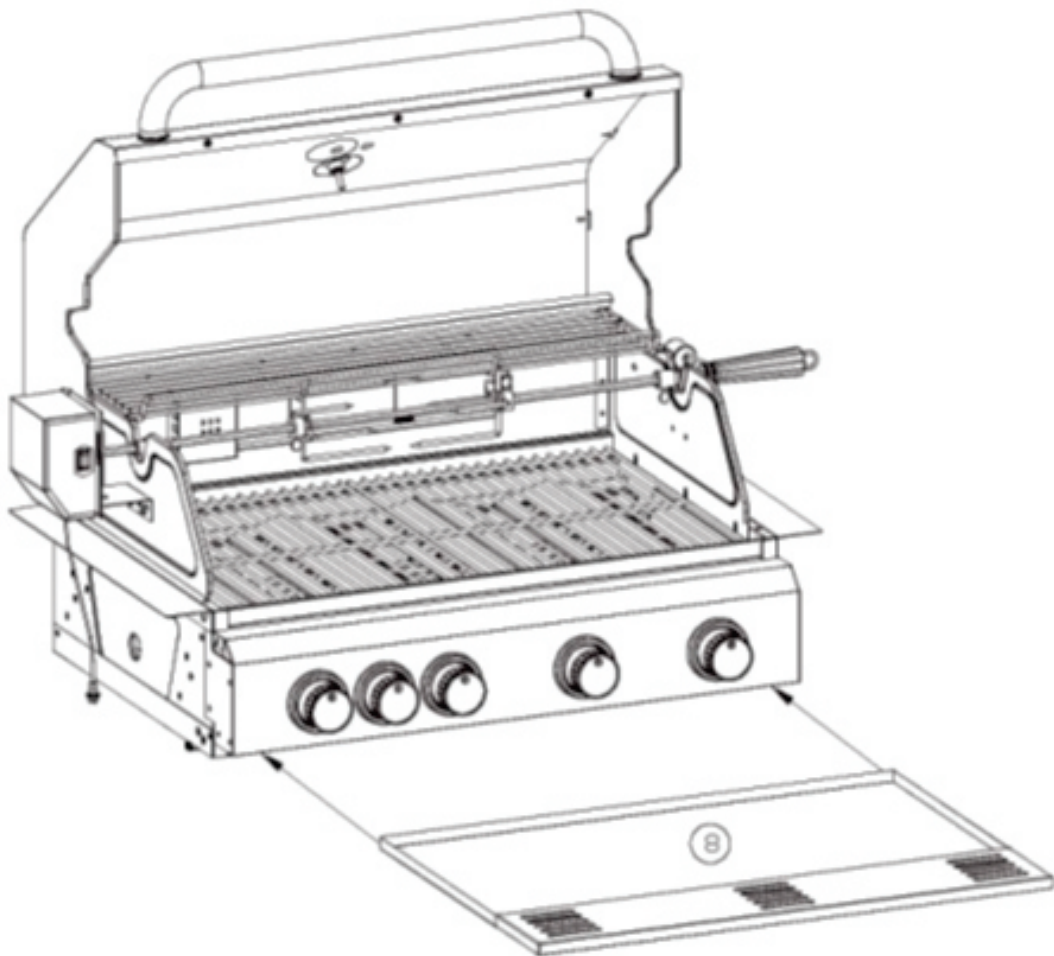
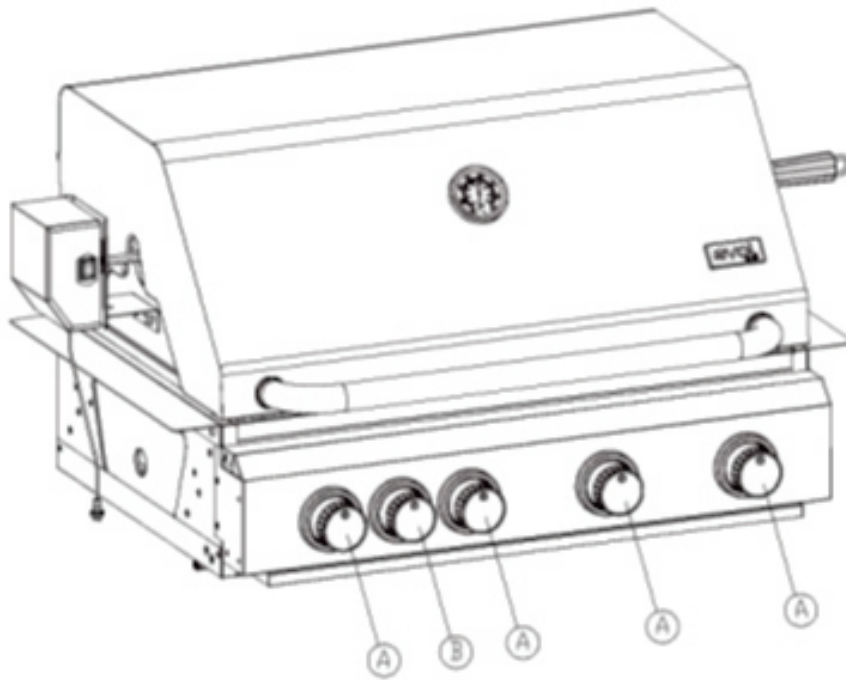
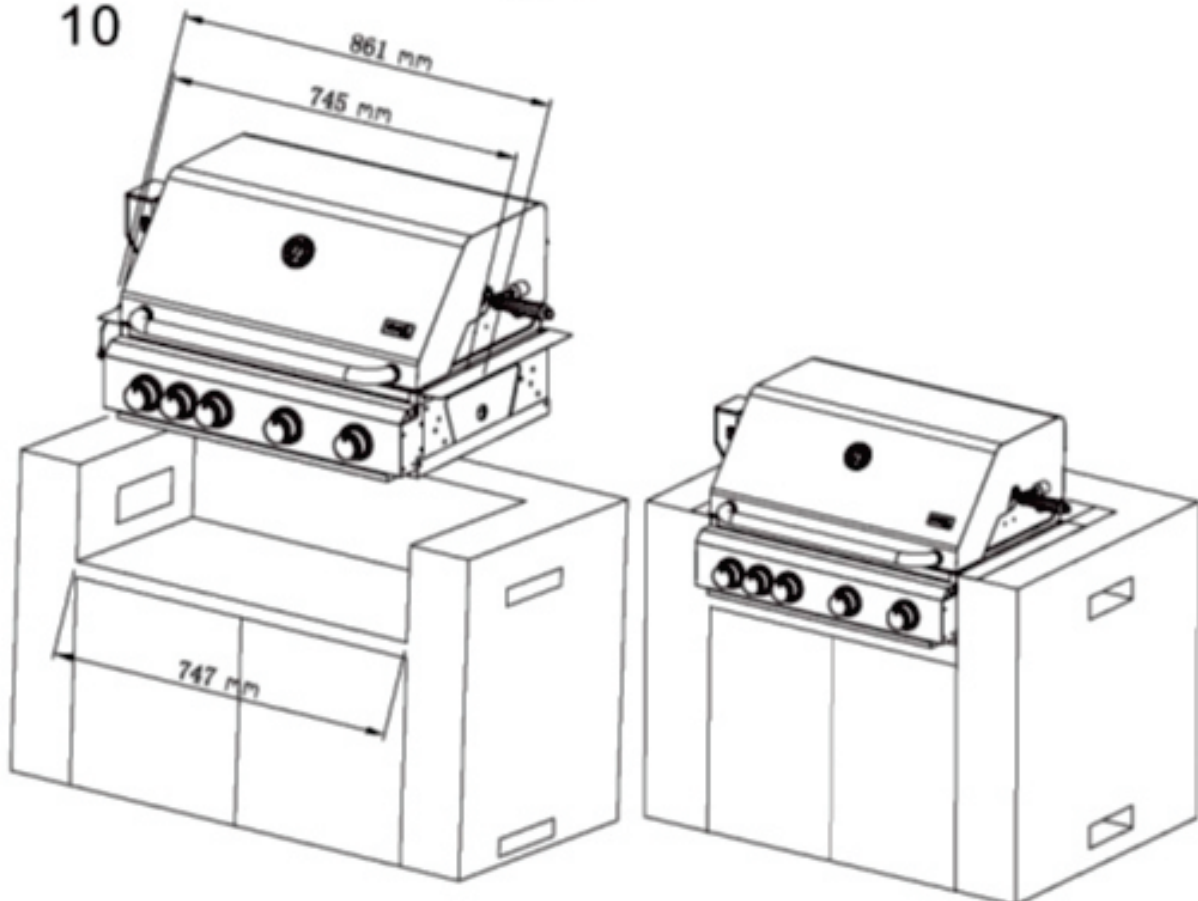
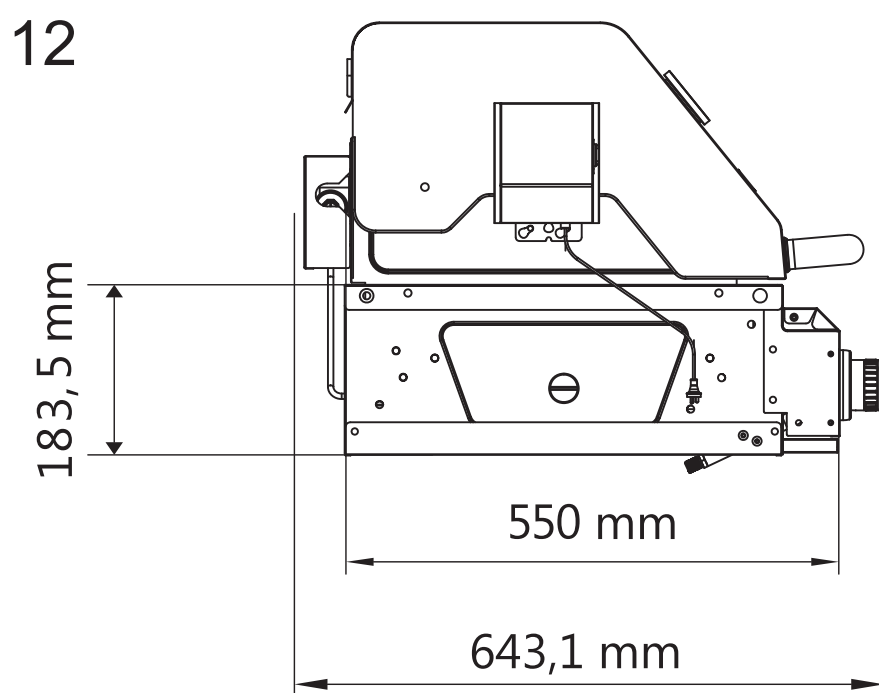
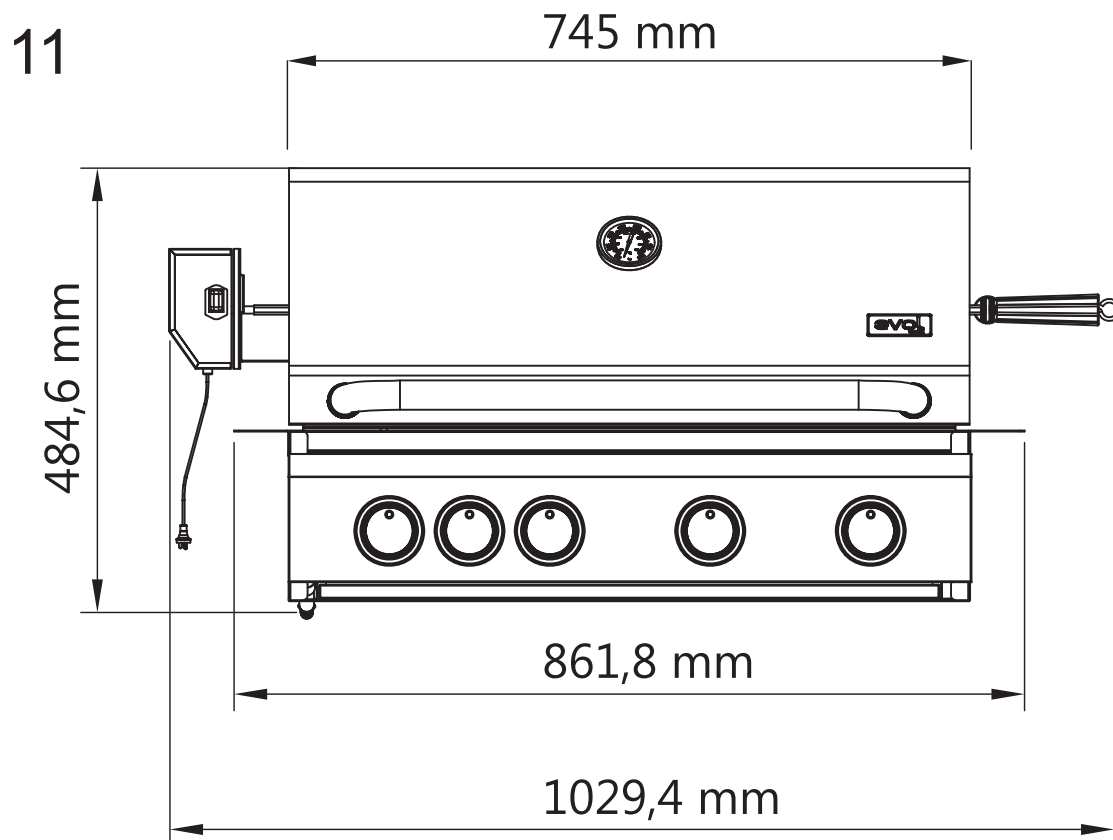
evol
Grill
9
A
B
A
A
A
10
861 mm
745 mm
747 mm

evol
Grill

11

745 mm
484,6 mm
861,8 mm
1029,4 mm

12

183,5 mm
550 mm
643,1 mm

CONECTANDO O CILINDRO DE GÁS A CHURRASQUEIRA

CAUTION

Por favor consultar o seu revendedor de GLP para informações sobre um regulador adequado para o botijão de gás e gás natural.

REGULADOR E MANGUEIRA

Use apenas regulador e mangueira aprovado INMETRO.
A expectativa do regulador de vida é estimada em 5 anos.
É recomendado que o regulador seja trocado dentro de 5 anos a contar da data de fabricação.

WARNING

O uso de regulador e mangueira inadequado **não é seguro**; sempre verifique se você tem os itens corretos antes de utilizar a churrasqueira. A mangueira utilizada deverá obedecer à norma pertinente para o país de utilização. O comprimento do tubo deve ser igual a 0,7 metros (mínimo) e 1,5 metros (no máximo). Mangueiras desgastadas ou danificadas devem ser substituídas. Certifique-se de que a mangueira não está obstruída, ou em contato com qualquer parte da churrasqueira, **que não da sua conexão**. Recomenda-se que a mangueira seja alterada dentro de 1 ano da data de fabricação.

ARMAZENAMENTO

O armazenamento dachurrasqueira dentro de casa é apenas permitido se o botijão de gás estiver desligado e retirado do aparelho.

BOTIJÃO DE GÁS

O botijão de gás não deve ser derrubado ou manusear de forma bruta.
Se a churrasqueira não estiver em uso, o botijão de gás deve ser desconectado. Os botijões de gás devem ser guardados fora de casa de pé e fora do alcance de crianças.
Os botijões de gás nunca devem ser guardados em locais onde a temperatura possa alcançar 50 C. Não guardar o botijão de gás próximo de chamas, **produtos inflamáveis**, ou outro tipo de fonte de ignição.
NÃO FUMAR durante uso.

CONEXÕES NA CHURRASQUEIRA

Antes da conexão, verifique se não há restos nas partes do botijão de gás, regulador, queimador e mangueira.
Aranhas e insetos pode aninhar dentro e entupir os tubos do queimador. Um queimador obstruído pode conduzir a um incêndio por baixo da churrasqueira.

Encaixe a mangueira na churrasqueira utilizando uma chave adequada para apertar na rosca de conexão. Se a mangueira for substituída deve ser protegida com as conexões de aparelhos e regulador com clipes. Desligue o regulador a partir do botijão a gás (de acordo com as instruções fornecidas com o regulador) quando a churrasqueira não está em uso. O churrasqueira deve ser utilizada em uma área bem ventilada. Não obstrua o fluxo de ar de combustão para o queimador quando o churrasqueira está em uso.

BEFORE USE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution.

CHECAR PARA VAZAMENTOS

Detecção de vazamento através da mistura de uma parte de detergente com 3 partes de água.

Certifique-se que a válvula está “OFF”.

Conectar o regulador ao botijão de gás e a válvula ON/OFF do queimador, certifique-se primeiro que as conexões estão seguras e depois ligue o gás.

Escovar a solução de sabão em que a mangueira e todas as articulações.

Se aparecerem bolhas você tem um vazamento, que deve ser corrigida antes do uso.

Reteste após corrigir a falha. Desligue o gás no botijão após o teste.

Se o vazamento for detectado e não pode ser corrigido, consulte o seu fornecedor de gás.

ACENDENDO SUA CHURRASQUEIRA

A churrasqueira é desenhada para ser usada fora de casa, longe de materiais inflamáveis. É importante que não haja nenhuma obstrução em cima da churrasqueira, como por exemplo prateleiras, e que tenha uma distancia mínima de 1 metro para os lados e para atrás.
É importante que as aberturas de ventilação da churrasqueira não esteja obstruídas. A churrasqueira deve ser usada em uma superfície plana, estável, não inflamável. A churrasqueira deve ser protegida de correntes de ar diretamente, e deve ser posicionada ou protegida contra penetração direta de água. Partes seladas pelo fabricante ou pela agencia não devem ser violadas pelo usuário. Não devem haver modificações em nenhuma parte da churrasqueira e reparos de manutenção devem ser feitos por mão de obra registrada e especializada.

PARA UM USO SEGURO E PARA EVITAR LESÕES GRAVE:

• NÃO deixar crianças brincar perto da churrasqueira.

• MANTER a área da churrasqueira livre de materiais inflamáveis.
NÃO bloquear os buracos atrás da churrasqueira.

• Checar as chamas da churrasqueira regularmente.

• Usar a churrasqueira em áreas bem ventiladas.

• NÃO usar carvão na churrasqueira.

MORADORES DE APARTAMENTO:

Verificar com a administração para saber os requisitos e os códigos de incêndio para usar a churrasqueira a gás em seu complexo de apartamentos. Se for permitido, use fora na sacada com ventilação continua.

• NUNCA tente acender a churrasqueira com a tampa fechada. Um acúmulo de gás que não acendeu dentro da churrasqueira fechada é perigoso.

• NUNCA opere a churrasqueira com tanque de gás fora da posição correta especificada na instruções de montagem.

• Sempre fechar a válvula do botijão de gás e remover a porca de acoplamento antes de mudar a posição do botijão de gás.

2. Abra a tampa e verifique se todos os botões estão na posição OFF.

3. Conectar o regulador no botijão de gás. Desligue o fornecimento de gás no botijão. Verifique com o uso de água e sabão para qualquer vazamento de gás entre o botijão e o regulador.

4. Empurre para baixo e gire o botão para a esquerda posição HIGH (um som de clique é ouvido). O queimador pode agora ser ligado. Se o queimador não acender, repita este processo.

5. Ajustar o calor girando o botão para a posição Alta / Baixa.

6. Para ligar outros queimadores, repita o mesmo processo para o queimador ao lado e continuar em seqüência até que todos os queimadores estiverem acesos.

7. Para desligar a churrasqueira desligar a válvula do cilindro ou do regulador e depois girar todos os botões em sentido horário para OFF.

⚠ WARNING

Se um queimador não acender, gire o botão de controle de fora (sentido horário) e também girar a válvula do cilindro para fora. Aguarde cinco minutos antes de tentar reacender com seqüência de ignição

Antes de cozinhar pela primeira vez, ligue a churrasqueira por cerca de 15 minutos com a tampa fechada e o gás ligado ALTO. Isto irá "esterilizar" as partes internas e dissipar o odor do acabamento pintado.
(A cor da zona de cozimento podem variar ligeiramente.
Isto é normal e que é a natureza do material)

⚠ CAUTION

Limpe a seu churrasqueira depois de cada uso.
NÃO utilize produtos de limpeza abrasivos ou inflamáveis, porque irá danificar as partes do produto e podem iniciar o fogo.
Limpe com água morna e anti-desengordurante creme não abrasivo.

OPERAÇÕES ANORMAIS

Qualquer uma das seguintes são consideradas operação anormal e pode precisar de manutenção:

- Ponta da chama amarela.
- Queimadores não acendendo corretamente.
- Queimadores que não se mantém acesos.
- Válvulas de gás que são difíceis de girar.

LIMPEZA E CUIDADOS

Este aparelho deve ser verificado e reparado por um técnico de manutenção autorizado, todos os anos, para garantir o aparelho em uma condição de operação segura.

CAUTION

Toda a limpeza e manutenção deve ser realizada quando o churrasqueira estiver fria e com o fornecimento de gás desativado do botijão de gás. NÃO remova a bandeja de gotejamento até a churrasqueira esfriar.

LIMPEZA GERAL DA CHURRASQUEIRA

• Não confunda acúmulo marrom ou preto de gordura e fumaça na pintura. Aplicar uma solução forte de detergente e água ou use um aspirador de grelha ou escova de esfregar no interior da tampa da churrasqueira. Lavar e deixar secar completamente. NÃO aplique um grill / limpador de forno em superfícies pintadas.

• Partes plásticas: lavar, ensaboando com água e depois secar.

• NÃO utilize produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um aspirador de grelha concentrado em peças plásticas. Danos ou falha de peças podem ocorrer.

• Superfícies pintadas: lavar com detergente neutro ou produto de limpeza não abrasivo e água morna e sabão. Seque com um pano não abrasivo suave.

• Superfícies de aço inoxidável para manter suas grades aparência de alta qualidade, lave com detergente neutro e água morna e sabão e seque com um pano não abrasivo suave após cada utilização. Bached-em gordura pode exigir o uso de uma almofada de limpeza abrasivo plástico.

INSETOS

FATO : As vezes aranhas e outros insetos acabam entrando nos tubos da churrasqueira ligados aos queimadores. As aranhas constroem teias, alguns insetos constroem ninhos e colocam ovos. As teias ou os ninhos podem ser muito pequenos, mas são muito fortes e podem bloquear o fluxo de gás. Limpar os queimadores antes de usar, depois de armazenar, no começo da temporada de churrascos ou após um período de um mês sem uso. Teias de aranha estão nas entradas de ar em um esforço para reduzir este problema, mas não vai eliminá-lo! Uma obstrução pode resultar em um "flashbacks" (um incêndio nos tubos do queimador). A grade ainda pode acender, mas a obstrução não permite que o fluxo de gás completo para os queimadores.

A LIMPEZA DO CONJUNTO DO QUEIMADOR

Siga essas instruções para limpar e/ou trocar partes do conjunto de queimadores ou problema para acender a churrasqueira.

1. Desligar o gás nos botões de comando e no tanque de gás.

2. Remover grelhas, bandeja coletora e copo de graxa.

3. Remover o parafuso no final do queimador usando uma chave de fenda.

4. Levante cuidadosamente cada queimador para cima e longe de abertura da válvula.

CAUTION

Inspecionar queimador por quaisquer danos (rachaduras ou buracos).
Se o dano for encontrado, substitua-o por um novo queimador.
Volte a instalar o queimador, verifique se os orifícios da válvula de gás estão corretamente posicionados e fixados no interior da entrada do queimador.

Sugerimos três maneiras de limpar os tubos do queimador.
Use o mais fácil para você.

(A) Dobrar um fio rígido (um cabide leve funciona bem também) em um pequeno gancho. Passe o gancho através de cada tubo do queimador e queimador várias vezes.

(B) Use uma escova de garrafa estreita com uma alça flexível (não use uma escova de arame de bronze), passe o pincel em cada tubo do queimador e queimador várias vezes.

(C)Use óculos de proteção: usar uma mangueira de ar para forçar o ar para dentro do tubo queimador e para fora das saídas de ar. Verifique cada saída para certificar-se que o ar sai de cada buraco.

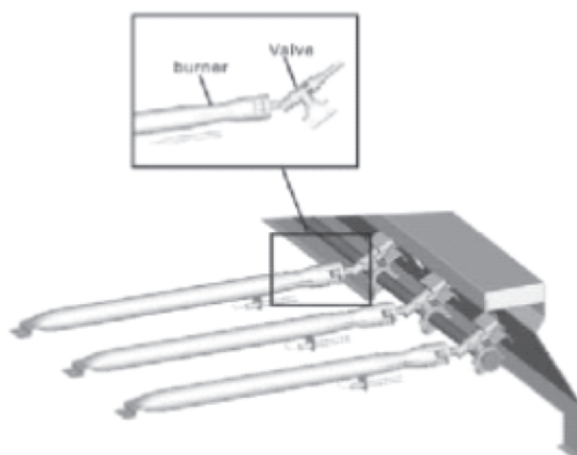
(D)Toda escova de aço pode ser usada para limpar a superfície externa do queimador para remover resíduos de comida e sujeira.

(E) Limpe todas as saídas de ar bloqueadas com um fio rígido, como um clipe de papel aberto.

(F) Verifique os queimadores por danos, devido ao desgaste normal e corrosão alguns buracos podem se alargada. Se qualquer grandes rachaduras ou buracos forem encontrados substituir o queimador.

(G) Cuidadosamente recolocar os queimadores.

MUITO IMPORTANTE:

Os tubos dos queimadores devem voltar a envolver as aberturas das válvulas. Veja instruções abaixo.

OBSERVAR PARA SUBSTITUIR OS QUEIMADORES

Os queimadores de já terem sido montados a uma especificação elevada. Por favor, consulte o fornecedor se os queimadores precisarem ser substituídos.

SUPERFÍCIE EXTERNA

Utilize um detergente suave de bicarbonato de sódio e solução de água quente. Pó de limpeza não abrasivo pode ser usado em manchas mais difíceis, em seguida, enxaguar com água.
Se a superfície da tampa do churrasco tem a aparência de pintura descascada, cozida em acumulação de gordura se transformou em carbono e é descamação. Limpe cuidadosamente com solução forte água quente e sabão. Lavar com água e deixe secar completamente.
NUNCA USE limpador de forno.

INTERIOR DE FUNDO CHURRASCO

Remover os resíduos usando a escova, raspador e / ou almofada de limpeza, em seguida, lavar com uma solução de água e sabão. Enxágüe com água e deixe secar.

GRADE DE COZIMENTO

Usar uma solução de água com sabão. Lavagem não-abrasiva, pode ser usado em manchas mais difíceis, em seguida, enxaguar com água.